



## SPAGHETTI Z DOMOWYM PESTO

Składniki (dla 4 osób):

- 1 opakowanie *makaronu spaghetti* z firmy *Dr. Schär*
- 1 duży pęczek lub jedna duża doniczka lub dwie małe doniczki bazylii
- 3 - 4 ząbki czosnku
- 50 g sera Gran Padano
- 50 orzeszków pinii
- 100 ml oliwy z oliwek
- sól do smaku

Wykonanie:

- bazylię umyć i osuszyć z resztek wody
- ser i orzeszki zmiksować na bardzo drobne wiórki
- następnie dodać obrane ząbki czosnku, liście bazylii, oliwę i sól - całość dobrze zmiksować
- pesto chronić przed wyschnięciem poprzez polanie z wierzchu oliwką z oliwek
- makaron ugotować (w osolonej wodzie z łyżeczką oliwy) zgodnie z informacją podaną przez producenta na opakowaniu
- po ugotowaniu makaron zaraz odsączyć i nie płukać zimną wodą (powinien być maksymalnie ciepły, dlatego należy go ugotować bezpośrednio przed podaniem)
- makaron nakładamy na talerze, a na wierzch nakładamy pesto, a następnie dwoma widelcami mieszamy pesto z makaronem

[www.bezglutenowa.pl](http://www.bezglutenowa.pl)